

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 185:-/ 285:-
Med smörstekt briochebröd toppas med forellrom

RÅRAKA 225:-
Med löjrom, smetana, rödlök, gräslök

HUMMERSOPPA 245:-
Med creme fraiche, rödlök, hummerkött och forellrom

TARTAR PÅ RYGGBIFF 185:-
Serveras med Karl- Johan cremé, snabbpicklad deligurka, röda vinbär och krispig schalottenlök

KLASSIKER

RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis

STEKT STRÖMMING 205:-
Med lingon, skirat smör och potatispuré

KALVKÖTTBULLAR 225:-
I gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré

FISK- & SKALDJURSGRYTA 265:-
Med krutonger och aioli

MOULES FRITES 255:-
Serveras med aioli

ÅSÖGATANS FISH’N CHIPS 265:-
Med remouladsås, avokadokräm och tomatsalsa

RIMMAD TORSKRYGG 395:-
Med räkor, pepparrot, brynt smör och dillslungad potatis

STEKT RYGGBIFF 395:-
Med rödvinssås, kryddsmör, macadamianötter och sotad sparrisbroccoli serveras med stekt potatis

VEGETARISKT OCH GRÖNT

RÄKSALLAD 225:-
Med ägg, avokado och Rhode Island

CAESARSALLAD 225:-
Med scampi och räkor

VEGETARISK RISOTTO 225:-
Pumparisotto med riven parmesan, burrata, pumpakränor och friterad purjolök

DAGENS FÅNGST

Fråga personalen om vad
det är för god fisk idag

SKALDJUR

RÄKPLATEAU 235:-
200 g färska räkor, 100 g rökta räkor,
blåmusslor, dressing och smörstekt briochebröd

OSTRONPLATEAU 225:-
3 olika sorter ostron 2 av varje med lökvinegrette

SKALDJURSPLATEU 895:-
½ amerikansk hummer
En näve rökta räkor
En näve färska räkor
2 Argentinska rödräkor
Vinkokta blåmusslor
3 franska ostron
Rhode Island och aioli
Smörstekt briochebröd

(Kan ta lite längre tid att få skaldjur)

SIDE ORDERS 45:-
Pommes med aioli/ side salad

MÅNADENS TIPS

Toast skagen

Dagens fångst

Drottning chokladglass
med crunch

3 rätters meny 495:-



